

Bodegas Sumarroca Cava Reserva Brut Penedés BIO

Ein feiner, trockener Cava, der mit lebendiger Perlage und einer ausgewogenen Fruchtigkeit begeistert. Ein idealer Sekt für festliche Anlässe und gesellige Abende.

Vinifikation

Traditionelle Flaschengärung mit langer Reifung auf der Hefe, um feine Aromen und eine cremige Textur zu entwickeln.

Verkostungsnotizen

Frische Aromen von Apfel, Zitrusfrüchten und einem Hauch von Mandeln. Lebendig am Gaumen mit einem langen, erfrischenden Abgang.

Speisenbegleitung

Hervorragend zu Tapas, Fischgerichten oder als Apéritif.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 ml

Brennwert kj	294 kj
Brennwert kcal	70 kcal
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	1,26 g
davon Zucker	0,8 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g

Allergene

Enthält Sulfite	Ja
-----------------	----

Sonstige Angaben

Passt zu	Apéritif, Tapas, Fischgerichte
Verschlusstyp	Korken

Example Company

Herkunft	Spanien
Geschmack	brut
Rebsorte	Chardonnay, Xarel.lo, Macabeo, Parellada
Region	Penedes
Enthält Alkohol	Ja

Zutaten

BIO-Trauben, Säureregulatoren: Weinsäure, Zitronensäure, Konservierungsstoffe und Antioxidanten: Stickstoff und **SCHWefeldioxid**, Stabilisierungsmittel: Hefe

Inverkehrbringer

Summarocca Bodegas
EL Rebato 08739 Subirats (Barcelona) Spanien